

Tomintoul With a Peaty Tang 40%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN

5021349700098

Kód produktu

W0004325

Tato varianta s názvem, který v překladu znamená „rašelinový říz“, je v rámci portfolia Tomintoul unikátní výjimkou. Zatímco palírna je proslulá svou jemností, v tomto případě Master Distiller namíchal klasický elegantní destilát s menším množstvím silně nakouřené whisky (vyráběné ze sladu s intenzitou 55 ppm). Výsledkem je velmi přístupná a vyvážená kombinace, kde kouř netvoří hlavní dominantu, ale spíše jemný a hřejivý podkres. Tato whisky bez udání věku (NAS) využívá mladší, dravější nakouřené zásoby v kombinaci se staršími, jemnějšími sudy po bourbonu, což vytváří profil, který skvěle demonstruje, že i ve Speyside umí pracovat s rašelinou elegantně a bez přílišné agresivity.

Vůně: Jemný vřesový kouř se zde mísí se sladkými tóny vanilky, květového medu a čerstvě posekané trávy, přičemž na pozadí zůstává typická stopa zralých hrušek a citrusů. Chuť: Na patře je whisky lehká a krémová s jasným, ale nevtravným nástupem rašelinového kouře, který doplňuje chuť sladového ječmene, ořechů a jemného dubového koření. Závěr: Středně dlouhý a hřejivý, kde se postupně vytrácí sladkost a zůstává příjemná suchá stopa popela, čerstvého dříví a lehce slaný podtón.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Tomintoul With a Peaty Tang 40%0.7l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Palírna Tomintoul, usazená v malebném prostředí panství Glenlivet v srdci oblasti Speyside, představuje fascinující spojení moderní efektivity a hluboké úcty k přírodním zdrojům. Její historie sice nesáhá do hluboké minulosti jako u některých sousedů – založena byla v roce 1964 – ale velmi rychle si vydobyla unikátní postavení díky své přezdívce „The Gentle Dram“ neboli jemný doušek. Tato charakteristická hladkost není náhodná; je výsledkem precizního výrobního procesu, v němž hrají klíčovou roli vysoké a úzké destilační kotle, které umožňují kontakt s mědí pouze těm nejlehčím alkoholovým parám, čímž vzniká elegantní a čistý destilát bez nežádoucí agresivity. Důležitým faktorem, který formuje identitu Tomintoulu, je jeho bezprostřední okolí. Palírna čerpá vodu z pramene Ballantruan, který vyvěrá v čisté horské přírodě, a nese jméno po nejvýše položené vesnici ve Skotské vysočině. Tato odlehlost a drsné klimatické podmínky kontrastují s nečekanou jemností výsledné whisky, která v sobě nese tóny oříšků, medu a čerstvého ovoce. Zajímavým paradoxem je však schopnost palírny vyrobit i velmi intenzivní, rašelinové verze whisky, jako je například značka Old Ballantruan, což dokazuje technickou zdatnost tamních mistrů destilátérů, zejména Roberta Fleminga, jehož rodinné zkušenosti v oboru se dědí po generace. Tomintoul se do historie zapsal také díky své odvaze k netradičním počínům, z nichž nejznámější je výroba obří láhve o objemu přes 105 litrů, která se stala světovým unikátem. Přestože palírna patří k těm s vyšší produkční kapacitou, podařilo se jí udržet si auru poctivého řemesla a zaměření na kvalitu zrání. Používání pečlivě vybraných sudů po bourbonu, které jsou v některých edicích doplňovány o dozrávání v sudech po sherry či portském víně, dává jejich whisky komplexnost, která oslovuje jak začátečníky hledající přístupný profil, tak náročné sběratele, kteří oceňují dlouhověké a limitované edice z této „vysokohorské“ palírny.

Hlavní parametry

Značka	Tomintoul
Druh	Single malt whisky
Původ	Spojené království , Skotsko, Speyside
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Příchuť	Kouř, Rašelina
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated, Pot Still
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Scotch Whisky
Složení	voda, obilný destilát
Výrobce	Glencadam Distillery Smithbank Road Brechin Angus DD9 7PA Scotland, Spojené království
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.